



**MILPITAS FIRE DEPARTMENT
BUREAU OF FIRE PREVENTION**

455 E. Calaveras Blvd., Milpitas, CA 95035 (408) 586-3365 FAX (408) 586-3378

Abril de 2002

ASUNTO: Servicio y mantenimiento de los sistemas de extracción y escape en la cocina

Estimado Responsable del Negocio:

Esta carta tiene como propósito llevar a su atención una actividad ilegal que la Ciudad acaba de descubrir en las funciones de limpieza y servicio de los sistemas de extracción y escape en las cocinas.

El Departamento de Bomberos es la entidad responsable de asegurarse de que los aspiradores y conductos de los sistemas de escape y extracción sean limpiados correctamente y de que el equipo de extinción de incendios reciba servicio de mantenimiento a intervalos regulares. La División de Ingeniería (Engineering Division) es responsable de hacer cumplir las disposiciones estipuladas en las Ordenanzas sobre Derrames Urbanos que gobiernan la emanación de cualquier contaminante hacia el sistema de alcantarillado pluvial – incluyendo el agua resultante del lavado de tapetes de cocina, pisos y operaciones similares, la cual ingresa a los riachuelos y otras vías acuáticas, incluyendo la Bahía de San Francisco.

Recientemente, el Departamento de Bomberos ha identificado la presencia de individuos no calificados que se dedican a limpiar sistemas de extracción y escape en las cocinas utilizando agentes químicos cáusticos y quienes permiten que el agua resultante de este lavado sea eliminada a través del sistema de alcantarillado pluvial, lo cual es una actividad ilegal. Es importante que usted tenga presente que el desagüe de contaminantes en el sistema de alcantarillado pluvial constituye una violación de las leyes Municipales, Estatales y Federales. Los reglamentos municipales (Título XI-16, Prevención de la Contaminación de Fuente no Específica y Protección de las Vías Acuáticas [Nonpoint Source Pollution Prevention and Watercourse Protection]) especifican que ese tipo de descargos podrían estar sujetas a infracciones tanto civiles como administrativas, incluyendo multas de hasta \$25,000 diarios.

A fin de comprobar que esté utilizando los servicios de una compañía calificada, le sugerimos que se ponga en contacto con la empresa que brinda servicio a su sistema de extinción de incendios, la cual podrá ayudarlo a localizar a un contratista calificado y autorizado para llevar a cabo las funciones de limpieza. Asimismo, consulte las pautas que se adjuntan, las cuales identifican los requisitos que impone la Ciudad en materia de limpieza y mantenimiento. La Ciudad hará cumplir las Ordenanzas sobre Derrames Urbanos que gobiernan este tipo de descargos, de manera que le rogamos se sirva tomar las medidas necesarias a fin de garantizar que su negocio cumpla con todas las leyes aplicables y no esté sujeto a las multas y medidas legales destinadas al cumplimiento de dichas ordenanzas.

Gracias anticipadas por su atención a este importante asunto.

Atentamente,


Patricia Joki
Jefe de Bomberos

CC: Ingeniero Municipal (City Engineer)

Limpeza y Mantenimiento de Sistemas de Extracción y Escape en la Cocina

Limpeza. Los aspiradores, dispositivos de eliminación de grasa, conductos de los ventiladores y otros accesorios deberán ser limpiados a intervalos frecuentes hasta dejar completamente descubiertas las superficies metálicas antes de que dichas superficies se contaminen con cantidades excesivas de grasa o mugre aceitosa. Después de que el sistema de extracción y escape haya sido limpiado hasta dejar expuesto el metal completamente limpio, no deberá ser recubierto con polvo ni con ninguna otra sustancia. La totalidad del sistema de extracción y escape deberá ser inspeccionado por una compañía o personal capacitado, calificado y certificado que sea aceptable para el Departamento de Bomberos de la Ciudad de Milpitas, y que deberá inspeccionar todo el sistema de extracción y escape siguiendo el programa que se indica a continuación (NFPA 8.3.1):

TIPO DEL VOLUMEN DE COCINADO	FRECUENCIA
Sistema incorporado a operaciones de cocinado con combustible sólido	Mensualmente
Sistemas incorporados a operaciones de cocinado de alto volumen (Como cocinado durante las 24 horas, asado o cocinado utilizando una sartén tipo wok)	Trimestralmente
Sistemas incorporados a operaciones de cocinado de volumen moderado	Semestralmente
Sistemas incorporados a operaciones de cocinado de bajo volumen, tales como los de iglesias, campamentos diurnos, negocios de temporada o centros para ancianos	Anualmente

Certificado. Cuando se utilicen los servicios de una compañía de limpieza de conductos de ventilación, deberá conservarse dentro del local del negocio un certificado que indique la fecha de inspección. Una vez que la limpieza haya finalizado, el contratista de limpieza de conductos de ventilación deberá colocar o exhibir dentro del área de la cocina un documento que indique la fecha de limpieza y el nombre de la compañía que realizó el servicio. También deberá indicar las áreas que no fueron limpiadas. (NFPA 8-3.12)

Servicio. Al menos cada 6 meses, una persona especialmente capacitada y calificada deberá realizar la inspección y servicio del sistema de extinción de incendios y de los aspiradores indicados que contengan un sistema de agua activado por el fuego constante. (NFPA 8-2)